



Niedersächsische Akademie  
 für Fachberufe im Gesundheitswesen e.V.  
 Grüner Weg 1 · 49196 Bad Laer  
 Telefon 0 54 24 / 8 01-1 61 · Telefax 0 54 24 / 8 01-1 63  
 E-Mail: [niedersaechsische.akademie@sanicare.de](mailto:niedersaechsische.akademie@sanicare.de)  
[www.Niedersaechsische-Akademie.de](http://www.Niedersaechsische-Akademie.de)

Denken Sie an die Förderung Ihrer  
 Fort- und Weiterbildungen über  
 ESF-Gelder und Bildungsscheck!


## Fortbildungsprogramm 2010

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Fachtag</b></p> <p><i>Kurs 11.95.01</i></p> <p><b>21.05.2010</b>            8.30 Uhr – 15.30 Uhr</p>	<p><b>Ein optimales Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege (DNQP)</b></p> <p>Körperliche Veränderungen im Alter sowie akute und chronische Erkrankungen führen oftmals zu Ernährungs- und Flüssigkeitsmangel mit schwerwiegenden Folgen. Die so genannte Mangelernährung wird seit einigen Jahren als Problem der Alten- und Krankenpflege wahrgenommen. Grundlage für eine bedarfsgerechte Ernährung und Flüssigkeitszufuhr alter und pflegebedürftiger Menschen bieten der Expertenstandard „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ sowie die Prüfrichtlinien des Medizinischen Dienstes der Krankenkassen.</p> <p>Phantasie, eine gute Beobachtungsgabe und professionelles Handeln erleichtern die Etablierung eines guten Ernährungsmanagement. Allerdings ist hierfür eine gelungene Zusammenarbeit mit versorgenden Angehörigen in der ambulanten Pflege, sowie der Küchen und Hauswirtschaftsleitung in stationären Einrichtungen unerlässlich.</p> <p>Aus diesem Grund laden wir zu diesem Fachtag leitende Pflegefachkräfte, interessierte Pflegekräfte, Küchenleitungen sowie Hauswirtschaftsleitungen ein, um praxisnah und problemorientiert das nötige fundierte Wissen rund um die Ernährung zu erwerben und gemeinsam umzusetzen.</p> <p>Der Fachtag beantwortet Fragen zum Expertenstandard und seiner Anwendung, zu Problemen in der Nahrungsaufnahme, einer sinnvollen Pflegeplanung und den Richtlinien des MDK, sowie zum richtigen Ernährungsstufenplan.</p> <p><b>Einen Tagesablauf sowie ein Anmeldeformular finden Sie in der Heftmitte. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.</b></p>	<p>Bei Anmeldung bis zum            09.04.2010:  <b>105,00 €</b></p> <p>bei späterer Anmeldung:  <b>125,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Mittagessen, Kaffee und            Kaltgetränke</p>



Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Fortbildungsreihen</b></p> <p><b>Kurs 80.03.15</b> Beginn: 08.02.2010</p> <p><b>Termine:</b> 08./09.02.2010 01. – 03.03.2010</p> <p><b>Kurs 80.03.16</b> Beginn: 01.11.2010</p> <p><b>Termine:</b> 01./02.11.2010 29.11. – 01.12.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 9.00 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Fortbildung für Küchenpersonal, HauswirtschaftlerInnen und Betreuungskräfte</b> <b>Altersgerechtes Kochen für Diabetiker (40 U-Stunden)</b></p> <p>Eine kompetente hauswirtschaftliche Versorgung schafft zufriedene Kunden und Angehörige. In diesem Kurs lernen Hauswirtschaftskräfte ihre Einsätze professionell zu gestalten und die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden zu berücksichtigen. Die TeilnehmerInnen bekommen das erforderliche theoretische Wissen sowie praktische Fertigkeiten vermittelt.</p> <p><b>Inhalte</b> in Theorie und Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Bedeutung von Essen und Trinken</li> <li>• Grundlagen altersgerechter Ernährung</li> <li>• Ernährung bei Diabetes/Demenz/Mangelernährung</li> <li>• Arbeits- und Ablauforganisation rund um die Essensversorgung</li> <li>• Hygienemaßnahmen und Reinigungsverfahren</li> <li>• Tisch eindecken und Tischdekorationen</li> <li>• Zubereitung von Speisen</li> <li>• Verwendung von Kräutern und Gewürzen</li> <li>• Kuchen und Torten backen</li> <li>• Zubereitung von Zwischenmahlzeiten und Fingerfood</li> </ul> <p><b>Referentin: Jutta Lange</b> Dipl. Oecotrophologin, Hauswirtschaftsmeisterin</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b> Ev. Familienbildungsstätte, Anna-Gastvogel-Straße 1, 49080 Osnabrück</p>	<p><b>450,00 €</b> inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke zzgl. Materialkosten</p>
<p><b>Kurs 90.92.09</b> Beginn: 17.02.2010</p> <p><b>Termine:</b> 17.02.2010 24.02.2010 03.03.2010 10.03.2010 17.03.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 15.00 – 18.45 Uhr</p>	<p><b>Einführung in die Hospiz- und Palliativkultur der Altenhilfe (24 Stunden)</b></p> <p>In diesem Seminar werden die TeilnehmerInnen in die Hospiz- und Palliativkultur der Altenpflege eingeführt. Sie erhalten einen Einblick in die psychosoziale und spirituelle Begleitung, sowie Palliativpflege und Palliativmedizin, um die Lebensqualität von sterbenden Menschen bis zum Ende des Lebens zu erhalten und sie würdig und individuell auf ihrem Weg zu begleiten.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darstellung des hospizlichen Ansatzes</li> <li>• Grundlagen der palliativen Pflege und Medizin (Schmerz und Symptom lindernde Möglichkeiten)</li> <li>• Hospizliche Begleitung von Menschen mit Demenz</li> <li>• Umgang mit Angehörigen</li> <li>• Abschied und Trauer</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> MitarbeiterInnen, die in der Altenhilfe tätig sind und im Umgang mit sterbenden Menschen eine größere Sicherheit erwerben wollen.</p> <p><b>Leitung: Margarete Heitkönig-Wilp</b> Dipl. Sozialarbeiterin, Trauerbegleiterin, Langjährige Erfahrung in der Entwicklung und Leitung von hospizlichen Projekten, Coaching für Sozial- und Pflegeberufe</p>	<p><b>210,00 €</b> inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 20.81.16</b> Beginn: 08.03.2010</p> <p><b>Termine:</b> 1. Block: 08. – 12.03.10 2. Block: 26. – 30.04.10 3. Block: 31.05 – 03.06.10 4. Block: 21. – 24.06.10 5. Block: 16. – 20.08.10 6. Block: 20. – 23.09.10</p> <p><b>Kolloquium:</b> 21./22.10.2010</p> <p><b>Kurs 20.81.17</b> Beginn: 04.10.2010</p> <p><b>Termine:</b> 1. Block: 04. – 08.10.10 2. Block: 08. – 12.11.10 3. Block: 06. – 09.12.10 4. Block: 18. – 21.01.11 5. Block: 14. – 18.02.11 6. Block: 14. – 17.03.11</p> <p><b>Kolloquium:</b> 05./06.05.2011</p> <p>Unterrichtszeiten 9.00 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Allgemeinpsychiatrische und Gerontopsychiatrische Fachpflege</b></p> <p><b>im Umfang von 232 Stunden zzgl. 64 Stunden Hospitation</b></p> <p>Kostenträger, MDK und Angehörige messen eine Einrichtung besonders an ihrem professionellen Umgang mit psychisch veränderten Menschen. Ziel der Fortbildung ist, die Pflege- und Betreuungsqualität durch fundierte Fachkenntnisse zu erhöhen. Praxisnahe Vermittlung nach dem aktuellen Forschungsstand schafft das Rüstzeug für einen stressarmen Berufsalltag und fördert einen wertschätzenden Umgang mit diesen Betreuungs- und Pflegebedürftigen. Die Weiterbildung entspricht u. a. den Richtlinien über die Verordnung von häuslicher und stationärer Krankenpflege nach SGB V.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Die Weiterbildung richtet sich an examinierte Kranken- und Altenpflegekräfte aus der stationären und ambulanten Pflege, dem ambulanten psychiatrischen Fachpflegedienst sowie an Sozialpädagogen, Heilerziehungspfleger, Logopäden und Ergotherapeuten. Die Fortbildung ist berufsbegleitend und erfolgt in monatlichen Blockwochen.</p> <p><b>Leitung: Elin Schriever</b> examinierte Krankenschwester, Heimleitung mit dem Schwerpunkt Gerontopsychiatrie, NLP-Trainerin</p> <hr/> <p><b>Wohnbereichsleitung</b> Bei erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung Allgemein- und Gerontopsychiatrische Fachpflege (s. o.), können Sie sich über die Teilnahme an den Inhalten Leiten und Führen im Umfang von 224 Stunden in der Weiterbildung zur Pflegedienstleitung zur Wohnbereichsleitung in allgemein-psychiatrischen bzw. gerontopsychiatrischen Einrichtungen (460 Stunden) qualifizieren.</p> <p style="text-align: center;"><b>Sprechen Sie uns an!</b></p>	<p><b>1.850,00 €</b></p> <p>zzgl. Prüfungsgebühr <b>200,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 12.82.12</b> Beginn: 12.04.2010</p> <p><b>Termine:</b> 12.04. – 16.04.2010 31.05. – 03.06.2010 11.06.2010</p> <p><b>Kurs 12.82.13</b> Beginn: 20.09.2010</p> <p><b>Termine:</b> 20.09. – 24.09.2010 15.11. – 18.11.2010 03.12.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 9.00 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Geprüfter Wundversorgungsexperte Basiskurs im Umfang von 76 U-Stunden</b></p> <p style="text-align: right;"></p> <p><b>&gt;&gt; Eine Personenzertifizierung „Wundexperte ICW/TÜV Rheinland Pers. Cert“ ist beantragt &lt;&lt;</b></p> <p>Die berufsbegleitende Weiterbildung befähigt die TeilnehmerInnen zur Durchführung eines umfassenden und organisationsübergreifenden Wundmanagements. Ebenso werden Kenntnisse über Ernährung, Produkte und Techniken moderner Wundversorgung, fachkundige Anleitung von Pflegekräften sowie Beratung von Angehörigen vermittelt. Die Fortbildung ist Produkt und Firmen neutral. Die Inhalte entsprechen dem Curriculum Basisseminar „Wundexperte ICW/TÜV Rheinland Pers. Cert.“.</p> <p><b>Leistungsanforderungen:</b> 72 U-Std. theoretischer Unterricht 4 U-Std. schriftliche Prüfung 2-tägige Hospitation 5-seitiger Hospitationsbericht mit Schwerpunkt Fallbeschreibung</p>	<p><b>905,00 €</b></p> <p>inkl. Prüfungsgebühr, Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p> <p>zzgl. Zertifizierungsgebühr <b>60,00 €</b></p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Zielgruppe:</b> Pflegefachkräfte, Apotheker, Diabetesberater, medizinisches Fachpersonal (ArzthelferInnen) und Podologen</p> <p><b>Dozententeam der Niedersächsischen Akademie</b> <b>Gerne senden wir Ihnen ausführliches Informationsmaterial zu!</b></p>	
<p><b>Kurs 90.82.13</b> <b>Beginn: 13.04.2010</b></p> <p><b>Termine:</b> 13./14.04.2010 20.04.2010 27./28.04.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 9.00 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Hospiz- und Palliativkultur in der Altenhilfe</b> <b>Grundwissen zur Begleitung von Menschen am Lebensende</b> <b>(40 U-Std.)</b></p> <p>In diesem Seminar werden folgende <b>Inhalte</b> vermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was bedeutet Palliative-Care konkret in der Altenhilfe?</li> <li>• Palliativmedizinische Aspekte der Schmerz- und Symptomkontrolle</li> <li>• Palliativpflegerisches Handeln</li> <li>• Hospizliche Begleitung von Menschen mit Demenz</li> <li>• Biographiearbeit und Angehörigenbegleitung</li> <li>• Abschied und Trauer</li> <li>• Allgemeine Rahmenbedingungen und konzeptionelle Ansätze für das palliative Team</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte und nicht examinierte Pflegekräfte</p> <p><b>Leitung: Margarete Heitkönig-Wilp</b> Dipl. Sozialarbeiterin, Trauerbegleiterin, langjährige Erfahrung in der Entwicklung und Leitung von hospizlichen Projekten, Coaching für Sozial- und Pflegeberufe</p>	<p><b>405,00 €</b> inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 73.81.05</b> <b>Beginn: 23.04.2010</b></p> <p><b>Termine:</b> 23.04. – 24.04.2010 10.06. – 12.06.2010 05.08. – 07.08.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Pflegeberatung nach § 37 und 45a SGB XI</b>  <b>Weiterbildung im Umfang von 64 Unterrichtsstunden</b> <b>Theorie und 6 Stunden Praxisarbeit</b></p> <p><b>Zielgruppe:</b> Diese Weiterbildung wird besonders den Pflegekräften empfohlen, die in einer ambulanten Pflegeeinrichtung die gesetzlich vorgeschriebene Pflegeberatung ausführen oder übernehmen wollen. Für Kräfte, die eine Tätigkeit als Pflegeberaterin und Pflegeberater nach § 7 a Abs. 3 SGB XI anstreben, kann der Abschluss dieser Weiterbildung die Ausgangsbasis bzw. Grundlage für den Zugang für die Weiterbildung im Umfang von 480 Stunden zum Pflegeberater nach § 7a SGB XI sein.</p> <p><b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> Abgeschlossene Berufsausbildung als Altenpfleger/in, Gesundheits- und Krankenpfleger/in, Kinderkrankenpfleger/in, Sozialversicherungsfachangestellte/r oder ein abgeschlossenes Studium der sozialen Arbeit mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung.</p> <p>Die <b>Inhalte</b> der Weiterbildung orientieren sich an den Anforderungen des Spitzenverbandes Bund der Pflegekassen für die Weiterbildung zur Pflegeberatung nach § 7 a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflgetheoretische Ansätze zur Beratung</li> <li>• Kommunikative Grundlagen</li> <li>• Rechtliche Grundlagen</li> <li>• Assessments zur Erhebung des Pflegebedarfs</li> <li>• Anleitungs-, Beratungs- und Schulungskonzepte</li> <li>• Die Beratungsbeziehung – Konflikt und Lösung</li> <li>• Beratungsfördernde Aspekte</li> </ul> <p>Im Rahmen der Weiterbildung ist eine Praxisaufgabe zu lösen. Für die Bearbeitung werden 8 Unterrichtsstunden angerechnet.</p>	<p><b>720,00 €</b> inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke, Mittagessen</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Abschluss:</b> Zertifikat über Pflegeberatung nach § 37 und 45a SGB XI</p> <p><b>Leitung: Elke Heidorn</b> Dipl. Pflegewirtin, Fachkrankenschwester für Psychiatrie</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b> Hotel Große Kettler/Schepers, Bahnhofstraße 11, Bad Laer</p>	
<p><b>Kurs 70.71.28</b> Beginn: 03.05.2010</p> <p><b>Kurs 70.71.29</b> Beginn: 25.10.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 9.00 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Verantwortliche Pflegefachkraft (PDL)</b> nach §71 Abs. 3 PFWG vom 28.05.2008</p> <p>Wer die Aufgaben einer verantwortlichen Pflegefachkraft (PDL) in einer stationären Pflegeeinrichtung oder einem ambulanten Pflegedienst übernehmen möchte, ist nach § 71 Abs. 3 PFWG verpflichtet, die erfolgreiche Teilnahme an einer Weiterbildung für leitende Funktionen mit einer Mindeststundenzahl von 460 nachzuweisen. Voraussetzung für die Teilnahme an der Weiterbildung ist der Abschluss einer Ausbildung als examinierte/r Gesundheits- und Krankenpfleger/-in oder Altenpfleger/-in mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung.</p> <p>Die Bildungsmaßnahme orientiert sich an den Qualitätsrichtlinien gemäß § 113ff SGB XI (PFWG). Sie erfolgt berufsbegleitend und umfasst gemäß den rechtlichen Anforderungen nach § 71 Abs. 3 PFWG 520 Stunden.</p> <p><b>Dozententeam der Niedersächsischen Akademie</b> <b>Gerne senden wir Ihnen ausführliches Informationsmaterial zu!</b></p>	<p><b>3.200,00 €</b></p> <p>zzgl. Prüfungsgebühr <b>250,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 40.82.31</b> Beginn: 06.05.2010</p> <p><b>Termine:</b> 1. Block: 06./07.05.2010 2. Block: 19./20.08.2010 3. Block: 02./03.09.2010 4. Block: 28./29.10.2010</p> <p>Unterrichtszeiten 1. Tag: 10.00 – 17.00 Uhr 2. Tag: 09.00 – 16.00 Uhr</p>	<p><b>Hygienebeauftragte(r) in der ambulanten und stationären Altenpflege</b> (64 Stunden Theorie und 64 Stunden praxisbezogenes Arbeiten)</p> <p>Die berufsbegleitende Fortbildungsmaßnahme ist entsprechend den Vorgaben des neuen Pflegequalitätssicherungsgesetzes und des Infektionsschutzgesetzes konzipiert und deckt alle Grundlagen ab, die für die Ausübung als Hygienebeauftragte/r erforderlich sind.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte Alten- u. Krankenpflegekräfte und ausgebildete Hauswirtschaftskräfte mit 2-jähriger Berufserfahrung</p> <p><b>Referent: Dr. Jan Ohme</b> Hygienebeauftragter in der Altenpflege, CSC Commercial and Scientific Consultance, Langenfeld</p> <p><b>Gerne senden wir Ihnen ausführliches Informationsmaterial zu!</b></p>	<p><b>950,00 €</b></p> <p>inkl. Prüfungsgebühr Unterrichtsmaterial, Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 90.82.10</b> Beginn: 17.05.2010</p> <p><b>Termine:</b> 17.05. – 21.05.2010 14.06. – 18.06.2010 23.08. – 27.08.2010 27.09. – 01.10.2010 Kolloquium: 04./05.11.2010</p> <p><b>Kurs 90.82.14</b> Beginn: 01.11.2010</p>	<p><b>Weiterbildung Palliative Care in Geriatrie/Onkologie/Neurologie</b> (176 U-Stunden Theorie/Kolloquium zzgl. 40 Stunden Hospitation)</p> <p>Inhalte und Umfang der Weiterbildung entsprechen u. a. § 39 a ff. SGB V der ambulanten und stationären hospizlichen Arbeit und orientieren sich an dem Basiscurriculum Palliative Care nach Kern/Müller/Aurnhammer.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Examinierte Alten- und Krankenpflegekräfte aus stationären und ambulanten Einrichtungen und aus der ambulanten Pflege sowie Hospizeinrichtungen.</p>	<p><b>1.400,00 €</b></p> <p>zzgl. Prüfungsgebühr <b>250,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
Unterrichtszeiten 9.00 – 16.30 Uhr	<p>Wir fordern von den TeilnehmerInnen die Bereitschaft, sich mit Themen wie lebensbedrohende Krankheit, Sterben, Tod und Trauer auch persönlich auseinanderzusetzen.</p> <p><b>Leitung: Bettina Kasper</b>            Diplom Pflegepädagogin (FH), Diplom Sozialwirtin (FH)</p>	
<p><b>Kurs 73.81.06</b>  <b>Beginn: 21.06.2010</b></p>	<p><b>Weiterbildung zur/zum Pflegeberater/in nach § 7a SGB XI im Umfang von 416 Unterrichtsstunden</b></p> <p>Inhalte und Umfang entsprechen den Empfehlungen des GKV Spitzenverbandes nach §7a Abs. 3 SGB XI            Im Pflegeweiterentwicklungsgesetz ist erstmals der Anspruch von Pflegebedürftigen auf eine umfassende Pflegeberatung mit dem Ziel einer optimalen Versorgung im konkreten Einzelfall festgeschrieben. Aufgabe eines Pflegeberaters/einer Pflegeberaterin ist die Feststellung und systematische Erfassung des Hilfebedarfs, die Erstellung eines individuellen Versorgungsplans mit allen erforderlichen Leistungen bis hin zur Überwachung der Durchführung. Diese neue und erweiterte Form der Pflegeberatung erfordert von den eingesetzten PflegeberaterInnen ein angemessenes Qualifikationsniveau.</p> <p><b>Zielgruppe:</b>            examinierte Altenpflegekräfte, Gesundheits- und Krankenpfleger, Sozialversicherungsfachangestellte (Weitere Zugangsvoraussetzungen auf Nachfrage)</p> <p><b>Abschluss:</b> Zertifikat der Niedersächsischen Akademie</p> <p><b>Leitung: Elke Heidorn</b>            Dipl. Pflegewirtin, Fachkrankenschwester für Psychiatrie  <b>Bitte rufen Sie uns für eine ausführliche Beratung an.</b></p>	
<p><b>Tagesseminare</b></p> <p><b>Kurs 11.93.15</b>  <b>02.02.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 11.93.18</b>  <b>11.05.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Einführung in die Basale Stimulation</b></p> <p>Basale Stimulation ist eine grundsätzliche Anregung aller Sinne, fördert und erhält das Körpergefühl. Ziel der Basalen Stimulation ist es, die gesamte Wahrnehmung des kranken Menschen anzuregen und neu zu orientieren            Folgende Inhalte werden behandelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Theoretische Grundlagen</li> <li>• Phänomene beim bewegungsarmen langen Liegen</li> <li>• Beruhigende und anregende Ganzkörperwäsche</li> <li>• Übungen zur Erfahrbarmachung der Extremitäten</li> <li>• Atemstimulierende Einreibung</li> <li>• Auswirkungen von Geräuschen und Gerüchen</li> <li>• Auswirkungen der Gestaltung des Krankenzimmers</li> <li>• Möglichkeiten der oralen, auditiven und haptischen Stimulation</li> </ul> <p>Diese Kursinhalte werden primär durch Eigenerfahrung und Wahrnehmungsübungen vermittelt unter besonderer Berücksichtigung des theoretischen Bezugsrahmens.            Die TeilnehmerInnen benötigen 1 Decke, 1 kleines Kopfkissen, 2 Handtücher und 2 Waschhandschuhe. Bitte kommen Sie in bequemer Kleidung.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> alle in der Pflege Tätigen</p> <p><b>Referentin: Heike Heide</b>, Dipl. Pflegepädagogin (FH)</p>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 74.73.34</b> 03.02.2010 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74.73.45</b> 15.11.2010 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Die „richtigen“ Mitarbeiter finden... Personaleinstellungsgespräche und -auswahlverfahren</b></p> <p>Die Suche nach geeigneten Mitarbeitern kostet Zeit und Geld. Um die Personaleinstellung möglichst effektiv zu gestalten und kostspielige Fehlentscheidungen bei der Personalauswahl zu vermeiden, empfiehlt sich ein systematisches Vorgehen im Personalauswahlverfahren und eine gute Vorbereitung für das Auswahlgespräch mit den Bewerbern. Unterschiedliche Aspekte der Personaleinstellungsgespräche werden im Seminar beleuchtet, wobei der Schwerpunkt auf das Führen der Einstellungsgespräche gelegt wird.</p> <p><b>Inhalte</b> sind u. a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesamtverfahren der Personalauswahl</li> <li>• Stellenausschreibung (intern/extern)</li> <li>• Administrative Bearbeitung u. Grobselektion von Bewerbungsunterlagen</li> <li>• Checklisten als Arbeitshilfe</li> <li>• Vorstellungsgespräch: Planung, Durchführung und Bewertung</li> <li>• Entwicklung eines Gesprächs-/Interviewleitfadens</li> <li>• Praxisübungen: Umgang mit besonderen Situationen im Vorstellungsgespräch</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Leitungskräfte aus ambulanten und stationären Pflegeeinrichtungen</p> <p><b>Referentin: Ute Pieper-Kampmeyer</b> Dipl. Sozialpädagogin, Qualitätsmanagerin im Sozial- u. Gesundheitswesen (FH), EFQM-Assessorin, Coach</p>	<p><b>140,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 11.93.16</b> 04.02.2010 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 11.93.17</b> 10.06.2010 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Fortbildung für Küchenleiter und Mitarbeiter sowie Pflegekräfte Ernährung bei demenziell erkrankten Bewohnern</b></p> <p>Der Anteil demenziell erkrankter Bewohner in Senioreneinrichtungen nimmt stetig zu. In diesem Seminar wird u. a. erarbeitet, wie die Zusammenstellung einer dementengerechten Kost aussehen kann, mit dem Ziel, eine ausreichende Ernährungs- und Flüssigkeitsversorgung sicherzustellen.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seniorengerechte Ernährung und Diätetik</li> <li>• Ernährungsprobleme demenziell erkrankter Menschen</li> <li>• Empfehlung zur Zusammenstellung dementengerechter Kost</li> <li>• Ernährung ist mehr als Essen</li> <li>• Berücksichtigung der MDK-Empfehlung</li> </ul> <p><b>Referentin: Sabine Pieck, Dipl. Oecotrophologin</b></p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 13.93.10</b> 09.02.2010 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 13.93.11</b> 24.09.2010 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Medizinproduktebetreiberverordnung und die Konsequenz für den Pflegealltag</b></p> <p>Das Seminar verschafft einen Überblick über gesetzliche Vorgaben und deren Umsetzung. Neben den Begriffen des Medizinprodukterechts werden vor allem auch Prüfvorschriften nach berufs-genossenschaftlicher Vorgabe behandelt.</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechtliche Grundlagen: Gesetze und Verordnungen</li> <li>• Medizinproduktebuch</li> <li>• Sicherheitstechnische Kontrollen (STK), Messtechnische Kontrollen (MTK)</li> <li>• Aufbewahrungspflichten</li> <li>• Gesetzestext der MPBetreibV</li> <li>• Vorkommnisse und daraus resultierende Meldepflichten</li> <li>• Abgrenzung: Elektrische Prüfungen nach BGV A2</li> <li>• Ortsfeste/Ortsveränderliche elektrische Anlagen</li> <li>• Umsetzungswege: Eigene Umsetzung oder externe Dienstleister</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Heimleiter, Pflegedienstleiter, verantwortliche Pflegekräfte für die MPG und MPBetreibV</p> <p><b>Referent: Jens-Oliver Greie</b>, GF Technisches Beratungsbüro Greie</p>	
<p><b>Kurs 11.83.69</b> <b>10.02.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Einführung:</b> <b>Diabetes im Alter</b></p> <p>Die Zahl der älteren Menschen mit Diabetes Mellitus steigt. Mehr als 50 % aller Diabetiker in Deutschland sind älter als 65 Jahre. In der Betreuung dieser größer werdenden Patientengruppe spielen altersabhängige, krankheitsspezifische und altersspezifische Aspekte eine wesentliche Rolle. Wir machen sie diabetesfit!</p> <p><b>Inhalte</b> dieser Fortbildung sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermittlung von Basiswissen</li> <li>• Unterschiedliche medikamentöse Behandlungsmethoden</li> <li>• Praktischer Teil: Blutzuckermessung mit verschiedenen Geräten</li> <li>• Praktischer Teil: Insulinspritztechnik mit verschiedenen Pens</li> <li>• Notsituationen</li> <li>• Besonderheiten in der Ernährung</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Pflegekräfte aus der stationären Altenpflege und der ambulanten Pflege</p> <p><b>Referentin: Anja Aversch</b>, Diabetesberaterin</p>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 11.83.70</b> <b>10.03.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Aufbaukurs</b> <b>Fortbildungsinhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was darf ich, was darf ich nicht in der Pflege bei Diabetikern</li> <li>• Diabetisches Fußsyndrom</li> <li>• Wundversorgung beim diabetischen Fußsyndrom</li> <li>• Dokumentation</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> TeilnehmerInnen des Einführungskurses</p> <p><b>Referentin: Anja Aversch</b>, Diabetesberaterin</p>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 16.93.05</b> <b>16.02.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 16.93.07</b> <b>30.09.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Hart arbeiten und dabei gesund bleiben!?</b></p> <p>Der Arbeitsalltag ist oft von einer extremen und ständig zunehmenden Arbeitsbelastung gekennzeichnet. In dem Workshop lernen Sie die wichtigsten Zusammenhänge zwischen biologischen Abläufen, eigenen Bewertungen, Erfahrungen und Emotionen in stressreichen Situationen kennen.</p>	<p><b>140,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p>Mittels eines 6-Schritte-Modells können Sie Ihre individuelle Stressprophylaxe entwickeln. Ziel ist, dass Sie mit Ihren beruflichen und auch privaten Herausforderungen ressourcenorientiert umgehen und die eigene Gesundheit sichern.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> MitarbeiterInnen im Gesundheitswesen</p> <p><b>Referentin: Cornelia Streb-Baumann</b> Dipl. Pädagogin, Systemische Organisationsberaterin und Supervisorin (DGSv), Lehrsupervisorin, Lehrtrainerin/Lehrcoach, DVNLP; Psychodramaleiterin</p>	
<p><b>Kurs 74.73.35</b> <b>18.02.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74.73.38</b> <b>17.11.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Arbeitsrecht in der ambulanten Pflege</b></p> <p>Um einen ambulanten Pflegedienst sicher und erfolgreich führen zu können, benötigt eine Pflegedienstleitung vielfältige Kompetenzen – auch im Bereich des Arbeitsrechts. Die Fortbildung bietet einen vertieften und qualifizierten Einblick in die Kernprobleme des Arbeitsrechts – von der Einstellung bis zur Kündigung, von der Regelung der Arbeitsleistung bis zur betrieblichen Haftung.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Leitungskräfte aus ambulanten Pflegediensten</p> <p><b>Referent: Marcus C. Brinkmann</b>, Rechtsanwalt, Mediator</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 20.83.08</b> <b>19.02.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 20.83.09</b> <b>12.11.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Erinnerungen an die Vergangenheit</b> <b>Die 10-Minuten-Aktivierung mit Verwirrten</b></p> <p>Die 10-Minuten-Aktivierung ist eine von Ute Schmidt-Hackenberg entwickelte Methode zur Aktivierung Demenzkranker. Gerade der desorientierte Mensch benötigt für ihn „sinnvolle“ Aktivitäten, die seinen Tagesablauf beleben. Hier setzt die 10-Minuten-Aktivierung an: Greifen, um zu begreifen, ansprechen der Sinne und Bewegung mittels Gegenständen des Alltags. Mit vertrauten Alltagsgegenständen wird an frühere Lebensabschnitte erinnert und die demenziell Erkrankten werden in ihren häufig monotonen Abläufen unterbrochen. Informieren Sie sich, probieren Sie es selber aus, denn dazu ist in dieser Fortbildung Zeit!</p> <p><b>Zielgruppe:</b> alle in der Pflege Tätigen</p> <p><b>Referentin: Elke Heidorn</b> Dipl. Pflegewirtin, Fachkrankenschwester für Psychiatrie</p>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 80.03.13</b> <b>23.02.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Fortbildung für Hauswirtschaftsleitungen, PDL</b> <b>Regionale kulinarische Aktionen planen</b></p> <p>Erlebnismöglichkeiten für Heimbewohner sind deutlich eingeschränkt. Insofern ist es wichtig, dass die Heime in Zukunft Erlebnismöglichkeiten für ihre Bewohner schaffen. Regionale kulinarische Aktionen sind hervorragende Möglichkeiten für neue Erlebnisräume vor Ort. Gleichzeitig kann der Bekanntheitsgrad und das Image eines Heims verbessert werden. Für die Durchführung von Sonderaktionen sind verschiedene Prozessschritte zu beachten. In einem solch umfassenden Konzept ist es erforderlich, alle potenziell Beteiligten der verschiedenen Bereiche einer Einrichtung in die Planung einzubeziehen.</p>	<p><b>80,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke zzgl. Materialkosten</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablaufplanung</li> <li>• Planung am runden Tisch (Küche, Hauswirtschaft, Pflege)</li> <li>• Einbeziehen von Sponsoren</li> <li>• Öffentlichkeitsarbeit</li> <li>• Evaluation</li> <li>• Organisationsbeispiel</li> </ul> <p><b>Referentin: Jutta Lange</b> Dipl. Oecotrophologin, Hauswirtschaftsmeisterin</p>	
<p><b>Kurs 73.92.01</b> <b>01./02.03.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 73.92.02</b> <b>24./25.08.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Zufriedene Angehörige?! – Eine Illusion?</b> <b>Trainingsprogramm für den professionellen Umgang mit Beschwerden</b></p> <p>Seien Sie ehrlich? Widmen Sie sich den Angehörigen mit der gleichen Sorgfalt wie ihren Bewohnern? Schließlich sind diese entscheidend an der Heimauswahl beteiligt, oft in Pflege und Betreuung mit eingebunden und tragen ihre Erfahrungen in die Öffentlichkeit. Ob berechtigte oder auch unberechtigte Beschwerden – sie müssen kommuniziert werden! Der Kontakt mit Angehörigen bedeutet für das Team oft eine große Herausforderung. In diesem Seminar erfahren Sie die Grundzüge des Beschwerdemanagements. In Konfliktgesprächen trainieren sie den passenden Umgang mit unzufriedenen Angehörigen. Sie erarbeiten sich Vorgehensweisen, Beschwerden zu stimulieren, um Ihr Handlungsrepertoire und die Bindung der Kunden an Ihre Einrichtung zu festigen.</p> <p><b>Trainingsinhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition und Zielsetzung des Beschwerdemanagements</li> <li>• Beschwerdemanagement in Altenheimen</li> <li>• Beschwerden von Angehörigen</li> <li>• Durchführung von Gesprächen mit Angehörigen</li> <li>• Bearbeitung von Beschwerdefällen in Gruppen und im Plenum</li> <li>• Stimulierung von Beschwerden</li> </ul> <p><b>Methodik:</b> Impulsreferate zu den einzelnen Themen, moderierte Einzel-, Gruppen- und Plenumsarbeit, Rollenspiele, Fallarbeit, praktische Übungen</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Personen, die sich mit Beschwerden in stationären Altenpflegeeinrichtungen auseinandersetzen müssen.</p> <p><b>Trainer: Klaus Lang</b> Dipl. Psychologe, Organisationsberater, ex. Krankenpfleger</p>	<p><b>280,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 20.93.11</b> <b>02.03.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 20.93.12</b> <b>08.06.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Ganzheitliches Gedächtnstraining für demenziell erkrankte Menschen</b></p> <p>Ziel des Seminars ist, in Theorie und Praxis Gedächtnstraining in stressfreiem und wertschätzendem Umgang mit demenziell Erkrankten kennen zu lernen. Gleichzeitig wird damit ein Einblick in die Vielfalt des GGT ermöglicht.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der ganzheitliche Ansatz</li> <li>• Trainingsziele</li> <li>• Planung, Durchführung einer Stunde</li> <li>• Beispiel einer Themenstunde</li> <li>• Gedächtnstraining „nebenbei“?</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> MitarbeiterInnen stationärer Einrichtungen, deren Aufgabe die Betreuung demenziell erkrankter Menschen ist und die keine Fortbildung als Gedächtnstrainerin haben</p> <p><b>Referentin: Antje Wietzorek</b>, Ganzheitliche Gedächtnstrainerin</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 12.93.15</b>  <b>04.03.2010</b>            9.30 – 16.30 Uh</p> <p><b>Kurs 12.93.16</b>  <b>16.11.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Rückenschonendes Arbeiten unter kinästhetischen Aspekten</b></p> <p>Im Pflegealltag wird viel unter Zeitdruck gearbeitet. So geht es vermeintlich schneller wenn Transfers „schnell mal eben“ allein durchgeführt werden. Doch welche Folgen hat das für den Rücken der Pflegekräfte?</p> <p>Diese Veranstaltung vermittelt Kenntnisse zu Hebe- und Lagerungstechniken, die vorrangig Rücken schonend bei Pflegebedürftigen angewandt werden.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Theoretische Einführung</li> <li>• Bewegen statt Heben – Prinzipien der Kinästhetik</li> <li>• Praktische Übungen:</li> <li>• Bobath-Lagerung</li> <li>• 30 ° Lagerung nach kinästhetischen Aspekten</li> <li>• Transfer Bett/Stuhl/ Rollstuhl</li> <li>• Hochrutschen im Bett, ohne zu heben</li> <li>• Einsatz von Hilfsmitteln</li> </ul> <p><b>Ziel:</b>            Die TeilnehmerInnen sollen zunächst physiologische Bewegungsabläufe kennen lernen, um sie später in ihre pflegerische Arbeit einzubeziehen.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Pflegekräfte</p> <p><b>Referentin: Gabriele Meißner</b>            examinierte Krankenschwester, Kinästhetiktrainerin</p>	<p><b>95,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 74-73-37</b>  <b>09.03.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74-73-39</b>  <b>30.09.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Die Arbeit auf alle Schultern gerecht verteilen!</b>  <b>- Delegieren will gelernt sein -</b></p> <p>Vorbehalte gegen das Delegieren gibt es im Arbeitsalltag viele. Als Vorgesetzte(r) glaubt man, alles selber erledigen zu müssen, schließlich hat man ja auch die Verantwortung. Als MitarbeiterIn geht man davon aus, dass Vorgesetzte ungerechtfertigt Aufgaben übertragen usw.</p> <p>Tatsächlich gibt es aber eine Vielzahl von Gründen, die für das Delegieren sprechen: Entlastung der Führungskraft oder Erhöhung des Selbstbewusstseins und der Arbeitszufriedenheit für MitarbeiterInnen; oft fehlt nur das „gewusst wie“. Erfolgreiche Delegation bietet entscheidende Vorteile für alle Beteiligten und erfordert insbesondere Transparenz, Information und geeignete Kommunikation. Dieses soll in dem eintägigen Seminar praxisnah vermittelt und erarbeitet werden.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Delegation von Aufgaben und Verantwortung</li> <li>• Führt Delegation zu Motivation</li> <li>• Eindeutige Formulierung des Ziels</li> <li>• Kontrolle, aber wie?</li> <li>• Wertschätzendes Feedback</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b>            Führungskräfte aller Funktionsbereiche im Gesundheitswesen</p> <p><b>Referentin: Annette Wilker</b>            Dipl. Kauffrau (FH) in Einrichtungen des Gesundheitswesens, Qualitätsbeauftragte (TÜV)</p>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 80.03.12</b>  <b>10.03.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Fortbildungen für HauswirtschafterInnen</b>  <b>Tisch eindecken, dekorieren und servieren</b></p> <p>Ein gedeckter Tisch ist nicht nur eine Stilfrage, sondern hat auch einen ernährungsphysiologischen Aspekt. Der gedeckte Tisch sollte der jeweiligen Gelegenheit angepasst sein, etwas von der Stimmung der Tagesstunde ausstrahlen und gute Laune verbreiten. Das Seminar vermittelt wichtige Grundregeln und viele praktische Kenntnisse für den Servicebereich. Zudem werden Dekorationsvarianten mit frischen oder trockenen Blumen bzw. Materialien, die nicht teuer sein müssen, vorgestellt.</p> <p><b>Referentin: Jutta Lange</b>            Dipl. Oecotrophologin, Hauswirtschaftsmeisterin</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b>            Hotel Große Kettler-Schepers, Bahnhofstraße 11, Bad Laer</p>	<p><b>100,00 €</b>            inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke,            Mittagessen</p>
<p><b>Kurs 73.93.08</b>  <b>11./12.03.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 73.93.09</b>  <b>02./03.11.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Marketingorientiertes Telefonieren (16 U-Std.)</b></p> <p><b>Ziel des Seminars:</b>            In diesem Seminar wird die Bedeutung des Telefonarbeitsplatzes aus Sicht des Marketings für die Einrichtung vermittelt. Wie kann die Kommunikation und das Verhalten am Telefon professionell zur Erreichung und Unterstützung der Unternehmensziele eingesetzt werden? Die Faktoren für eine professionelle und Marketing orientierte Kundenansprache werden vermittelt, um eine optimale Zuweisung und Belegung in den einzelnen Einrichtungen zu ermöglichen. Um den Kundengewinnungsprozess bereits beim ersten Telefonkontakt aktiv einzuleiten, werden entscheidende Rahmenbedingungen für den Telefonarbeitsplatz, als auch die Qualität der Telekommunikation intensiv erarbeitet.</p> <p><b>Inhalte</b> des Seminars sind:</p> <p>1. Tag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die spezifischen Aufgaben am Telefon</li> <li>• Möglichkeiten der Umsetzung von Marketingzielen am Telefon</li> <li>• Erfolgsfaktoren für das professionelle Telefonieren</li> <li>• Zielorientierte Arbeitsplatzausstattung</li> <li>• Basiswissen der Kommunikation</li> <li>• Wirkung der Telekommunikation</li> <li>• Professionelle Ansprache</li> </ul> <p>2. Tag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprechtechnik und Stimme</li> <li>• Kundenorientierte Weiterleitung von Telefonaten</li> <li>• Gesprächsführungstechnik</li> <li>• Überzeugend argumentieren</li> <li>• Die einzelnen Phasen im Telefonat</li> <li>• Umgang mit Beschwerden</li> <li>• Umgang mit schwierigen Anrufern</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Mitarbeiter aus Verwaltung und Pflege</p> <p><b>Referentin: Daniela Felsmann-Eger</b>            Zertifizierte Moderatorin und Coach</p>	<p><b>220,00 €</b>            inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

## Fachtag

# Ein optimales Ernährungsmanagement

zur Sicherstellung und Förderung  
der oralen Ernährung in der Pflege (DNQP)

- Termin:** **21. Mai 2010**  
von 9.00 bis ca. 15.30 Uhr
- Zielgruppe:** Leitende Pflegefachkräfte und interessierte Pflegekräfte  
Hauswirtschafts- und Küchenleitungen
- Gebühr:** 105,00 € bei Anmeldung bis zum 9. April 2010  
125,00 € bei späterer Anmeldung

### Tagesablauf

- ab 8.30 Uhr **Begrüßungskaffee**
- 9.00 Uhr **Begrüßung**  
Hiltrud Hillebrand, Geschäftsführerin der Niedersächsischen Akademie
- Vorträge**
- 9.10 Uhr **Nahrungsverweigerung**  
Dr. rer. medic. Siegfried Borker, Georgsmarienhütte
- 10.20 Uhr **Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung  
und Förderung der oralen Ernährung**  
Dipl. Oecotrophologin Sabine Pieck, TrophoVital Consulting Osnabrück  
anschließend Diskussion mit den Referenten
- 12.00 Uhr **Mittagspause**
- 13.00 Uhr **Workshop 1 für Pflegekräfte**  
**Workshop 2/3/4 für Pflegekräfte, Hauswirtschafts-  
und Küchenleitungen**
- Workshop 1:** **Pflegeplanung mit Schwerpunkt Ernährungsmanagement  
und Vorgaben des MDK**  
Christina Riessland, Dipl. Sozialwissenschaftlerin, MBA Health Management,  
examinierte Krankenschwester, unabhängige Pflegesachverständige
- Workshop 2:** **Implementierung des Ernährungsmanagement**  
Dr. Siegfried Borker
- Workshop 3:** **Förderung der oralen Ernährung/geeignete Hilfsmittel**  
Daniela Hardt, staatl. anerk. Logopädin, Emsdetten
- Workshop 4:** **Stufenplan der Ernährungstherapie – der Beitrag der Küche  
sowie die Umsetzung im multiprofessionellen Team**  
Dipl. oec. troph. Sabine Pieck

# Anmeldung

An die  
Niedersächsische Akademie  
für Fachberufe im Gesundheitswesen e.V.  
Grüner Weg 1  
49196 Bad Laer

**Fax 0 54 24 / 8 01 – 1 63**  
E-Mail: niedersaechsische.akademie@sanicare.de

**Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen:**

**Anmeldungen:** Anmeldungen müssen schriftlich erfolgen. Die Anmeldung erfolgt für das Seminar und bezieht sich nicht auf das Veranstaltungsdatum, da Terminverschiebungen unter Umständen möglich sind. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung und eine Wegbeschreibung. Bitte überweisen Sie die Seminargebühr unter Angabe der Rechnungsnummer und Ihres Namens erst nach Erhalt der Rechnung. Eine Teilnahmebescheinigung wird nur nach vollständiger Bezahlung des Rechnungsbetrages ausgestellt.

**Stornierungen:** müssen schriftlich erfolgen! Bei jeder Abmeldung entstehen Bearbeitungsgebühren in Höhe von 20 €.

Bei Abmeldungen unter 3 Wochen vor Tagungsbeginn werden 50 % und bei Abmeldungen unter 1 Woche vor Tagungsbeginn werden 100 % der Gebühren in Rechnung gestellt.

**Rücktritt:** die Benennung eines Ersatzteilnehmers/einer Ersatzteilnehmerin ist nach Absprache mit der Geschäftsführerin der Nds. Akademie möglich.

Die Nds. Akademie behält sich einen Rücktritt aus wichtigen Gründen vor, insbesondere bei zu geringer Teilnehmerzahl und sonstigen von uns nicht zu vertretenden Anlässen. Schadensersatzansprüche bestehen nicht. Bei Rücktritt werden bezahlte Kursgebühren erstattet.

**Hiermit melde ich mich verbindlich für den Fachtag „Ein optimales Ernährungsmanagement“, Kurs Nr. 11.95.01 am 21. Mai 2010 an.**

Die Geschäftsbedingungen der Niedersächsischen Akademie erkenne ich an.

Ich nehme an folgendem Workshop teil: (bitte ankreuzen)

Nr. 1

Nr. 2

Nr. 3

Nr. 4

Die Teilnehmerzahl der Workshops ist begrenzt!

Bitte tragen Sie deshalb unbedingt einen Alternativworkshop ein:

**TeilnehmerIn:**

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Straße/Hausnummer

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon/Fax/E-Mail

\_\_\_\_\_  
Berufsbezeichnung

\_\_\_\_\_  
rechtsverbindliche Unterschrift TeilnehmerIn

**Rechnungsanschrift (falls abweichend):**

\_\_\_\_\_  
Einrichtung

\_\_\_\_\_  
Straße/Hausnummer

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon/Fax

\_\_\_\_\_  
e-Mail-Adresse

\_\_\_\_\_  
rechtsverbindliche Unterschrift u. Stempel der Einrichtung

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 20.93.10</b>  <b>18.03.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Arbeit mit Klangschalen in der Alten-, Behinderten- und Palliativpflege</b></p> <p>Klangschalen dienen im allgemeinen dazu, Körper, Geist und Seele des Menschen wieder in Einklang zu bringen, den Menschen in sich und seinem Umfeld zu harmonisieren. Gezielt angewandt reichen die Wirkungen von Klangschalen weit darüber hinaus. So kann die Klangarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Altenpflege erheblich zur Steigerung des Wohlbefindens, zur Aktivierung der Kontaktfähigkeit u. v. m. beitragen;</li> <li>• bei Demenzkranken den „Schlüssel“ zu positiven Erinnerungen liefern;</li> <li>• in der Behindertenpflege u. a. das Allgemeinbefinden fördern und körperliche Anspannungen und Spasmen lösen;</li> <li>• in der Palliativpflege eine menschnahe Begleitung in der letzten Lebensphase darstellen.</li> </ul> <p>Neben einer theoretischen Einführung steht die praktische Übung mit unterschiedlichen Klangschalen im Mittelpunkt. Bringen Sie bequeme Kleidung und warme Socken mit.</p> <p><b>Zielgruppe:</b>  Mitarbeiter aus der Altenpflege, der Behindertenbetreuung, speziellen Kindereinrichtungen und der Palliativpflege</p> <p><b>Referentin: Irene Loose</b>  Gesundheitsberaterin, Klangschalen-Therapeutin</p>	<p><b>90,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial  Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 11.83.68</b>  <b>07.04.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 11.83.73</b>  <b>16.11.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Implementierung von Expertenstandards</b></p> <p>Expertenstandards sind ein wichtiges Element zur Steigerung der Qualität in der Pflegeentwicklung. Hier werden die pflegfachlichen Qualitätsanforderungen für bestimmte auftretende Symptome/Komplikationen in verbindlicher Weise festgelegt. So können Konzepte entwickelt werden, die auf dem neuesten Stand der Wissenschaft basieren, damit Pflegeleistungen sach- und fachgerecht durchgeführt werden können.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfolgreiche Implementierung von Expertenstandards</li> <li>• Nutzen von Expertenstandards</li> <li>• Entwicklung eines Prozessplanes zur praktischen Einführung eines Expertenstandards</li> <li>• Festlegung von Verantwortlichkeiten</li> <li>• Motivation der Mitarbeiter – Umgang mit Abwehrreaktionen</li> <li>• Dokumentation und Checklisten</li> <li>• MDK</li> </ul> <p><b>Ziel</b> des Seminars ist es, Instrumente zur praktischen Umsetzung von Expertenstandards unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte und personeller Ressourcen zu erlernen. Einen großen Raum geben wir dem Austausch der TeilnehmerInnen untereinander über die bisher gesammelten Erfahrungen bei der Einführung von Expertenstandards.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Leitungskräfte in der Pflege, examinierte Pflegekräfte</p> <p><b>Referentin: Bettina Kasper</b>  Dipl. Pflegepädagogin (FH), Dipl. Sozialwirtin (FH)</p>	<p><b>110,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial  Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 12.83.37</b>  <b>15.04.2010</b>  14.00 – 18.00 Uhr</p>	<p><b>Schnupperkurs Kinaesthetics</b></p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was ist Kinaesthetics – kurze Einführung</li> <li>• Vorstellung eines Konzeptes</li> <li>• Lerninhalte anhand eigener Körpererfahrung erarbeiten</li> <li>• Bewegungsanleitung an sich selbst und in Partnerarbeit</li> <li>• Praktische Anwendung aus dem Arbeitsfeld</li> </ul> <p><b>Ziel:</b>  Die eigene Bewegung wahrnehmen und für die eigene Entwicklung nutzen und im beruflichen Umfeld anzuwenden.</p> <p><b>Mitzubringen sind:</b>  bequeme Kleidung, warme Socken, 1 Woldecke und Schreibmaterial</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Pflegekräfte ohne Vorkenntnisse</p> <p><b>Referentin: Gabriele Meißner</b>  ex. Krankenschwester, Kinästhetiktrainerin</p>	<p><b>50,00 €</b>  inkl. Unterrichtsmaterial  Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 74.73.36</b>  <b>19./20.04.2010</b>  jeweils von  9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Mitarbeitermotivation – eine Führungsaufgabe?</b></p> <p>Mitarbeiterführung und Motivation ist ein wesentlicher Schlüssel zum Erfolg einer Einrichtung. Mitarbeiter, die sich von Führungskräften ernst genommen und im Team wohl fühlen, sind motiviert und identifizieren sich in der Regel mit „ihrer“ Einrichtung. Um zu motivieren, empfiehlt es sich, das Handeln aller auf gemeinsame Ziele auszurichten, Gestaltungsspielräume zu erkennen und zu nutzen und eine offene Kommunikation und den Austausch im Team anzustreben.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivierende und demotivierende Faktoren im Berufsalltag</li> <li>• Gestaltungs- und Handlungsspielräume im beruflichen Umfeld</li> <li>• Berufliche Kommunikation (ggf. Praxisübungen)</li> <li>• Umgang mit den unterschiedlichen „Mitarbeitertypen“</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b>  Leitungskräfte aus ambulanten und stationären Pflegeeinrichtungen</p> <p><b>Referentin: Ute Pieper-Kampmeyer</b>  Dipl. Sozialpädagogin, Qualitätsmanagerin im Sozial- u. Gesundheitswesen (FH), EFQM-Assessorin, Coach</p>	<p><b>280,00 €</b>  inkl. Unterrichtsmaterial  Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 11.83.71</b>  <b>20.04.2010</b>  9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 11.83.74</b>  <b>27.10.2010</b>  9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Dekubitusprophylaxe</b></p> <p>Dekubitusprophylaxe ist im Rahmen der pflegerischen Betreuung ein wichtiges Thema in Bezug auf die Zufriedenheit der Pflegebedürftigen. Prophylaktische Maßnahmen zur Verhinderung eines Dekubitus sind nicht nur kostengünstiger, sondern ermöglichen eine bessere Lebensqualität des Pflegebedürftigen ohne Schmerzen.</p> <p><b>Ziel</b> des Seminars soll unter anderem die Erkennung des Dekubitus als komplexes pflegerisches Problem sein. Anhand von Einschätzungsskalen gilt es die individuellen prophylaktischen Maßnahmen für den Pflegebedürftigen auszuwählen und diese in die Pflege zu implementieren.</p>	<p><b>100,00 €</b>  inkl. Unterrichtsmaterial  Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen eines Dekubitus</li> <li>• Entstehung eines Dekubitus</li> <li>• Unterschiedliche Grade eines Dekubitus und deren Behandlung</li> <li>• Gefährdete Personen</li> <li>• Einschätzungsskalen</li> <li>• Prophylaktische Maßnahmen zur Verhinderung eines Dekubitus</li> </ul> <p>- Ernährung - Bewegung/Lagerung - Hautpflege</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechtliche Aspekte</li> <li>• Dokumentation</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte Pflegekräfte</p> <p><b>Referentin: Bettina Kasper</b> Diplom Pflegepädagogin (FH), Diplom Sozialwirtin (FH)</p>	
<p><b>Kurs 80.03.14</b> <b>21.04.2010</b> 13.30 – 18.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 80.03.17</b> <b>27.10.2010</b> 13.30 – 18.30 Uhr</p>	<p><b>Fortbildung für HauswirtschafterInnen/Koch/Köchin</b> <b>Fingerfood im Seniorenheim: Das „Essen mit den Fingern zur Förderung der Eigenaktivität“</b></p> <p>Demenzkranken fällt das Essen mit Besteck oft schwer. Die motorischen Fähigkeiten sind beeinträchtigt, sodass man häufig gleich zum „Füttern“ übergeht. Hier wäre ein Versuch mit Fingerfood angebracht. – Von der Hand in den Mund – dabei stellen sich auch ethische Fragen: Kann man es als Pflegeperson zulassen, dass der Bewohner mit der Hand isst? Was sagen die Angehörigen zu diesem Thema?</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichkeiten und Grenzen von Fingerfood</li> <li>• Wann, wie und wie lange kann Fingerfood eingesetzt werden</li> <li>• Praktische Zubereitung von Fingerfood</li> </ul> <p><b>Referentin: Jutta Lange</b> Dipl. Oecotrophologin, Hauswirtschaftsmeisterin</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b> Ev. Familienbildungsstätte, Anna-Gastvogel-Straße 1, 49080 Osnabrück</p>	<p><b>70,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial, Materialkosten, Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 74.75.04</b> <b>22. – 24.04.2010</b></p> <p><b>Unterrichtszeiten</b> 1. Tag: 17.00 – 21.00 Uhr 2. Tag: 09.00 – 21.00 Uhr 3. Tag: 09.00 – 14.00 Uhr</p>	<p><b>Seminar für InhaberInnen, GeschäftsführerInnen und leitende MitarbeiterInnen aus Unternehmen der Gesundheitswirtschaft</b></p> <p><b>Sicher führen, erst recht in Krisenzeiten!</b></p> <p>Führungskräfte in unterschiedlichen Organisationskontexten sind heute stärker als je zuvor mit Phänomenen von äußeren Unsicherheiten und Krisen konfrontiert. Sie müssen sicher führen, die richtigen Entscheidungen treffen und das Unternehmen auf Erfolgskurs halten trotz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unklarer Informationslagen</li> <li>• Kürzerer Vorhersagehorizonte und plötzlich neuer Szenarien</li> <li>• Starker Veränderungen in fachlichen und ökonomischen Rahmenbedingungen</li> <li>• Multipler Abhängigkeiten, ungewisser Nebenwirkungen etc.</li> </ul> <p>Die TeilnehmerInnen lernen u. a. eigene wie fremde Krisenreaktionsmuster kennen und einschätzen. Der Blick für erforderliche Herangehensweisen wird geschult. Mit speziellen Instrumenten, wie der „Landkarte der Unsicherheit“, können eigene Situationen</p>	<p><b>1.050,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke, Mittag- und Abendessen</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p>durchgespielt und anhand erprobter Veränderungskonzepte Handlungskompetenzen für Change-Prozesse aufgebaut werden. Da Krisen in der Regel mit Kommunikationsstörungen einhergehen, stellt der Teilnehmerkreis zugleich eine reale Kommunikations-Ressource für krisenhafte Situationen dar.</p> <p><b>Methodik:</b> Plenum und Gruppenarbeit, Theorie-Input, Arbeit mit speziellen Kriseninstrumenten, Übungen, Möglichkeit zur Arbeit an der eigenen Situation</p> <p><b>Trainer:</b> <b>Dr. Michael Funke</b>, Organisationsberater, Coach u. Supervisor, Leipzig <b>Klaus Lange</b>, Dipl. Psychologe, Organisationsberater, Coach, Dortmund</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b> Landidyll Hotel Zum Freden, Zum Freden 41, 49186 Bad Iburg Infos und Zimmerreservierung unter <a href="http://www.hotel-freden.de">www.hotel-freden.de</a></p>	
<p><b>Kurs 12.83.34</b> <b>26.04. und 03.05.2010</b> jeweils von 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Begleitende Hände</b> <b>Akupressur für Pflegekräfte (16 Std.)</b></p> <p>Mitfühlende Berührung ist die ursprünglichste Art und Weise, durch die wir unterstützend und beruhigend auf Menschen einwirken können. Akupressur bietet die Möglichkeit, ergänzend zur medikamentösen Behandlung, positiv Einfluss auf verschiedene Symptome zu nehmen. In diesem Seminar werden bewährte Punktkombinationen für einige wichtige Indikatoren in der Altenpflege vermittelt: Allgemeine Anspannung und Unruhe / Angst / Atemprobleme / Schmerzen und Übelkeit. Der Zeitaufwand einer solchen Behandlung muss nicht groß sein und kann an die jeweiligen individuellen Arbeitsbedingungen angepasst werden. In diesem Seminar wechseln theoretische Einheiten mit vielen praktischen, Übungen ab. Die TN machen nicht nur ihre ersten Behandlungen, sondern erfahren auch die wohltuende Wirkung des Behandelten an seinem eigenen Leib. Bitte bequeme Kleidung, dicke Socken, ein Kissen und eine Decke mitbringen.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Pflegekräfte aus der ambulanten u. stationären Altenpflege, Palliativpflege und Hospiz</p> <p><b>Referentin: Gudrun Göhler</b> Lehrerin für Mediakupressur und Qigong Yangsheng, Heilpraktikerin</p> <p><i>Wir bieten am 14.06.2010 einen Aufbaukurs an. Bitte informieren Sie sich auf Seite 22.</i></p>	<p><b>200,00 €</b> inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 12.83.41</b> <b>03.05.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Expertenstandard Chronische Wunden</b></p> <p>Akute und chronische Wunden bedürfen einer sach- und fachgerechten Therapie sowie einer kontinuierlichen und professionellen Versorgung. Um dies zu gewährleisten gilt es, die Prinzipien des heutigen modernen feuchten Wundmanagements – auch unter Berücksichtigung des voraussichtlich erscheinenden Expertenstandards „Pflege bei chronischen Wunden“ – anzuwenden. Nur durch eine adäquate Versorgung kann es zu einer schnelleren Abheilung der Wunde kommen.</p>	<p><b>110,00 €</b> inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorstellung des Expertenstandards</li> <li>• Unterschiedliche Arten von Wunden</li> <li>• Konzepte des modernen Wundmanagements</li> <li>• Dokumentation der Wundverhältnisse und des kontinuierlichen Wundheilungsverlaufes</li> <li>• Rechtliche Grundlagen</li> <li>• Wirtschaftliche Aspekte</li> </ul> <p><b>Ziel</b> dieses Seminars ist es durch die Anwendung von entsprechenden Therapien zur Steigerung der Patienten-/Bewohnerzufriedenheit und zur Verringerung des Pflegeaufwandes beizutragen und somit einen wichtigen Beitrag zur Qualitätssicherung in der täglichen Arbeit zu leisten.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte Pflegekräfte</p> <p><b>Referentin: Bettina Kasper</b> Dipl. Pflegepädagogin (FH), Dipl. Sozialwirtin (FH)</p>	
<p><b>Kurs 90.83.06</b> <b>05.05.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 90.83.07</b> <b>18.11.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Die letzten Lebensstage</b> <b>Die hospizliche Begleitung von Menschen mit Demenz und deren Angehörigen</b></p> <p>Was bedeutet es für Familien und nahe stehenden Menschen, wenn sie spüren, dass jemand aus den eigenen Reihen eine Demenzerkrankung in sich trägt? Tief kann die Trauer darüber sein, dass Veränderung und Fremdheit die Beziehung überschatten. So wird in der Betreuung und Begleitung Schritt für Schritt ein Weg sichtbar, der von einer zunehmenden Hilfsbedürftigkeit hinüber ins Sterben geht. Wie kann eine gute palliative Begleitung am Lebensende gestaltet werden? Welche Aspekte sind – gerade bei Menschen mit einer Demenzerkrankung – besonders zu beachten? Welche Unterstützung kann für die Familie hilfreich sein? Wann gibt es aber auch Schwierigkeiten und Probleme – und wie kann man vorbeugend und vorausschauend handeln?</p> <p>Insgesamt erhalten Sie an diesem Tag Einblick in unterschiedliche Aspekte der hospizlichen Begleitung von Menschen mit Demenz und deren Angehörigen.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Examinierte Pflegekräfte, die verantwortlich sind für die hospizliche Entwicklung in ihren Einrichtungen</p> <p><b>Leitung: Margarete Heitkönig-Wilp</b> Dipl. Sozialarbeiterin, Trauerbegleiterin, langjährige Erfahrung in der Entwicklung und Leitung von hospizlichen Projekten, Coaching für Sozial- und Pflegeberufe</p>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 74.73.40</b> <b>11./12.05.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74.73.41</b> <b>25./26.10.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Konfliktmanagement (16 U-Std.)</b></p> <p><b>Ziel des Seminars:</b> Das Seminar Konfliktmanagement bietet eine umfassende Kompetenzerweiterung beim Wahrnehmen, Analysieren und Lösen von Konfliktsituationen verschiedenster Art. Das Ziel ist, entstehende Konflikte schnell zu erkennen und zu entschärfen sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Konflikten zu treffen. Die Analyse des persönlichen Konfliktstils und die Mobilisierung der Konfliktlösungsbereitschaft, sowie der angemessene Umgang mit Kritik und die Fähigkeit, Konflikte konstruktiv zu bewältigen, werden in diesem Seminar intensiv mit unterschiedlichen Methoden erarbeitet.</p>	<p><b>280,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Inhalte des Seminars sind:</b></p> <p>1. Tag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahrnehmen und Erkennen von Konflikten</li> <li>• Konfliktdynamik verstehen</li> <li>• Konfliktarten und -lösungen erkennen</li> <li>• Hintergründe von Konflikten verstehen</li> <li>• Selbstreflexion zum eigenen Persönlichkeitsstil</li> <li>• Emotionale Intelligenz – der Schlüssel zur Konfliktlösungskompetenz</li> </ul> <p>2. Tag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eskalationsstufen von Konflikten erkennen</li> <li>• Konflikte konstruktiv ansprechen</li> <li>• Konfliktgespräche führen</li> <li>• Umgang mit unterschiedlichen Konfliktstilen</li> <li>• Umgang mit Kritik</li> <li>• Umgang mit emotionalen Konfliktpartnern</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Führungskräfte aus Verwaltung, Pflege und Küche</p> <p><b>Referentin: Daniela Felsmann-Eger</b> Zertifizierte Moderatorin und Coach</p>	
<p><b>Kurs 74.73.29</b> <b>27.05.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74.73.42</b> <b>27.01.2011</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>„Menschen bewegen“</b> <b>Die Führungskraft als Coach ihrer Mitarbeiter</b></p> <p>Ein zentrales Aufgabengebiet von Führung ist die (Personal-) Entwicklung der Mitarbeiter, die oftmals dem Tagesgeschäft zum Opfer fällt. In dem Workshop lernen Sie effektive Methoden des Coaching kennen, die Ihre Führungsfähigkeiten unterstützen können.</p> <p><b>Ihr Nutzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie erfahren mehr über Ihre Potentiale als Führungskraft</li> <li>• Sie erkennen die Motive Ihrer MitarbeiterInnen</li> <li>• Sie lernen, Ihre Mitarbeiter ziel- u. ressourcenorientiert zu unterstützen</li> </ul> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse des persönlichen (Zeit-)Managements</li> <li>• Meta-Programme (sortings-styles): Erkennen der Handlungsmotive von Mitarbeitern</li> <li>• Ziel- und ressourcenorientierte Beratungsmodelle</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Führungskräfte, die bewegen wollen</p> <p><b>Referentin: Cornelia Streb-Baumann</b> Dipl. Pädagogin, systemische Supervisorin und Organisationsberaterin (DGSv), Lehrtrainerin (DVNLP)</p>	<p><b>140,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 16.93.08</b> <b>28.05.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 16.93.09</b> <b>19.11.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>„Hilfe, ich bin gestresst!“</b> <b>Von den verschiedenen Stressformen und dem heilsamen Umgang damit</b></p> <p>Im Umgang mit Stress ist Prophylaxe besonders wichtig, damit wir nicht eines Tages - sogar mehr oder weniger unbemerkt - krank werden oder völlig ausbrennen und den Beruf an den „Nagel“ hängen müssen. Stress, der krank macht, erhöht die Ausfallzeiten und führt zu Mehrbelastung im Team.</p> <p>Die <b>Inhalte</b> dieses Seminars sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was ist Stress und wie kann man darauf reagieren</li> <li>• Soziale und individuelle Stressoren</li> </ul>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überleben im Stress</li> <li>• Antistresstraining</li> </ul> <p>Ziel des Seminars ist, auf die vielfältigen und stressigen Anforderungen des Berufsalltags angemessen zu reagieren sowie Chancen und Gefahren zu erkennen.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> MitarbeiterInnen aus Pflegeeinrichtungen</p> <p><b>Referent: Dr. theol. Hans-Josef Neufeld</b> TCM Zentrum Bad Laer</p>	
<p><b>Kurs 11.83.72</b> <b>03.06.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 11.83.75</b> <b>24.01.2011</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Expertenstandard Sturzprophylaxe</b></p> <p>Stürze bedingen eine Vielzahl an Komplikationen und eventuellen Beeinträchtigungen für den Menschen. Stürze in Pflegeheimen stellen die Pflegenden vor immer wiederkehrende Aufgaben zur Vermeidung derselben.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sturfaktoren</li> <li>• Erkennen von Gefahrenquellen</li> <li>• Vorstellen des Expertenstandards</li> <li>• Instrumente zur Erfassung des Sturzrisikos</li> <li>• Implementierung des Expertenstandards</li> <li>• Dokumentation</li> <li>• Pflegerische und rechtliche Aspekte</li> </ul> <p><b>Ziel</b> des Seminars ist, die konkrete Erfassung der Sturzgefährdung sowie die individuelle Auswahl von prophylaktischen Maßnahmen auf der Grundlage der einzuhaltenden rechtlichen Aspekte.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte Pflegekräfte</p> <p><b>Referentin: Bettina Kasper</b> Diplom Pflegepädagogin (FH), Diplom Sozialwirtin (FH)</p>	<p><b>110,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 74.73.43</b> <b>07./08.06.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74.73.44</b> <b>22./23.11.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Fit für die Leitung!?</b> <b>Führungsverhalten und Führungsrolle</b></p> <p>Führung beinhaltet sowohl „harte“ Aufgaben wie Kontrolle als auch „weiche“ wie Motivation oder Kommunikation; klassisch wird die Aufgaben- und Zielorientierung von der Beziehungsorientierung unterschieden.</p> <p>In diesem Führungsseminar erkennen die TeilnehmerInnen die Anforderungen an ihre Rolle als Führungskraft sowohl auf der Aufgaben- als auch der Beziehungsseite. Sie gewinnen Bewusstsein über ihr derzeitiges Führungsverhalten und dessen Konsequenzen auf ihre Mitarbeiter. Sie reflektieren ihre Führungspraxis vor dem Hintergrund ihrer Erfahrungen. In der Bearbeitung herausfordernder Führungsaufgaben erlernen die TeilnehmerInnen situativ angepasst zu handeln und weitere Rollensicherheit zu gewinnen.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Führung von Menschen und Teams</li> <li>• Biografische Aspekte des Führungsverhaltens</li> <li>• Führungsfunktionen und Führungsmodelle</li> <li>• Ziele der Führungsarbeit</li> <li>• Umgang mit Konflikten</li> </ul>	<p><b>240,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Methodik:</b> Impulsreferate zu den einzelnen Themen, moderierte Einzel-, Gruppen- und Plenumsarbeit, Fallarbeit, Szenisches Rollenspiel, praktische Übungen</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Führungskräfte und Führungsnachwuchskräfte in Pflege, Verwaltung, Therapie und Management</p> <p><b>Referent: Klaus Lang</b> Dipl. Psychologe, Organisationsberater und Coach, ex. Krankenpfleger</p>	
<p><b>Kurs 74.73.46</b> <b>09.06.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>„Aus Schaden wird man klug!“</b> <b>Haftungsrecht in der Pflege</b> Haftungsprozesse haben in den letzten Jahren im Bereich der Pflege enorm zugenommen. Das Pflegefachpersonal muss sich deshalb seiner Rechte und Pflichten im täglichen Handeln stets bewusst sein, um einen sicheren und verantwortungsvollen Umgang mit den Patienten gewährleisten zu können. Wichtige Grundbegriffe des Haftungsrechts werden vorgestellt und anhand von praktischen Beispielen und der aktuellen Gesetzeslage mögliche Konsequenzen aus Pflegefehlern aufgezeigt. In diesem Intensivseminar werden die TeilnehmerInnen im Bereich der straf- und zivilrechtlichen Haftung sicher gemacht!</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darstellung der grundlegenden Rechtsbeziehungen zwischen Krankenhaus, Krankenkasse, Patient, Arzt und Pflege</li> <li>• Einführung ins Haftungsrecht</li> <li>• Zivil- und strafrechtliche Haftung bei Pflegefehlern</li> <li>• Innerbetrieblicher Schadensausgleich</li> <li>• Riskmanagement</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Pflegekräfte</p> <p><b>Referent: Marcus C. Brinkmann</b>, Rechtsanwalt und Mediator</p>	<p><b>120,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 12.83.38</b> <b>14.06.2010</b> 9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Begleitende Hände – Akupressur für Pflegekräfte</b> <b>- Aufbaukurs-</b></p> <p><b>Inhalte:</b> Darüber hinaus werden Behandlungsmöglichkeiten für die Indikatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwindel</li> <li>• Ödeme</li> <li>• Verstopfung/Durchfall</li> </ul> <p>Thema sein.</p> <p>Bitte tragen Sie bequeme Kleidung und bringen eine Decke, ein Kissen und dicke Socken mit.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> TeilnehmerInnen des Grundkurses Akupressur</p> <p><b>Referentin: Gudrun Göhler</b> Lehrerin für Mediakupress und Qigong Yangsheng , Heilpraktikerin</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 73.73.28</b>  <b>22.06.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 73.73.29</b>  <b>17.08.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Gelungener Service und gute Kundenorientierung</b></p> <p><b>Ziel des Seminars:</b>            In diesem Seminar werden die Bedeutung von Servicequalität und Kundenorientierung und deren Ansätze zur praktischen Umsetzung in Einrichtungen des Gesundheitswesens vermittelt. Der Wettbewerbsdruck, sowohl im ambulanten als auch im stationären Bereich und die steigende Anforderung potenzieller Kunden nehmen zu. Vor allem im Dienstleistungsbereich gilt es, bei vergleichbarem Leistungsangebot die Qualität durch Service und kundenorientiertem Verhalten zu steigern und somit einen deutlichen Mehrwert zu erreichen. Das Seminar vermittelt den Teilnehmern Wissen über Dienstleistungen, Kundenorientierung und die Bedeutung der Kundenzufriedenheit und die Möglichkeiten des eigenen Beitrags, denn Dienstleistung ist personendominiert.</p> <p><b>Inhalte des Seminars sind:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung von Dienstleistung und Kundenorientierung</li> <li>• Phasen der Kundengewinnung und Kundenbindung</li> <li>• Kundenzufriedenheit und Kundendialog</li> <li>• Kundenkontaktphasen</li> <li>• Gelebte Servicequalität</li> <li>• Dienstleistungsqualität und Kundenzufriedenheit</li> <li>• Kundenorientiertes Verhalten</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Leitungskräfte aus Verwaltung und Pflege</p> <p><b>Referentin: Daniela Felsmann-Eger</b>            Zertifizierte Moderatorin und Coach</p>	<p><b>140,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 12.83.42</b>  <b>10.08.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Moderne Wundversorgung</b>  <b>Wunddokumentation, Wundverbände, rechtliche Aspekte</b></p> <p>Während der Tätigkeit im Pflegealltag werden MitarbeiterInnen immer wieder mit der Problematik schwer heilender Wunden konfrontiert. Wie diese Wunden zeitgemäß dokumentiert und behandelt werden, wird in diesem Seminar vermittelt.</p> <p><b>Inhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einflussfaktoren auf die Wundheilung</li> <li>• Die Wundheilungs-Phasen</li> <li>• Chronische Wunden</li> <li>• Dekubitus, Ulcus cruris, Diabetisches Fußsyndrom</li> <li>• Kompressionstherapie mit Wickelkunde</li> <li>• Wundinfektion</li> <li>• Übersicht zeitgemäßer Verbandstoffe</li> <li>• Behandlungsmöglichkeiten (Phasengerechte Therapie)</li> <li>• Rechtliche Aspekte der Wundversorgung</li> <li>• Dokumentation in der Wundversorgung</li> <li>• Fallbeispiele</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte Kranken- und Altenpflegekräfte, ArzthelferInnen</p> <p><b>Referent: Markus Krahl</b>            ex. Krankenpfleger, Wundtherapeut, geprüfter Pharmareferent (IHK)</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 12.83.43</b>  <b>10.08.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Expertenstandard</b>  <b>Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege</b></p> <p>Mangelernährung spielt in unserer Gesellschaft eine zunehmende Rolle. Insbesondere ältere Menschen und Pflegebedürftige sind in diesem Zusammenhang zu nennen. Im Rahmen des Ernährungsmanagements geht es darum, eine bedürfnisorientierte und bedarfsgerechte orale Ernährung von pflegebedürftigen Menschen seitens der Pflegenden zu sichern und zu fördern. Angemessene Unterstützung oder Ernährungsdefizite erkennen und begegnen, sind in diesem Zusammenhang beispielhaft zu nennen.</p> <p><b>Ziel</b> des Seminars ist es, Kenntnisse zu erlangen in Bezug auf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen und Inhalte des Expertenstandards</li> <li>• Risiken der Mangelernährung</li> <li>• Einschätzung der Mangelernährung (Instrumente)</li> <li>• Sicherstellung einer bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung</li> <li>• Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme</li> <li>• Dokumentation</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> examinierte Pflegekräfte, Hauswirtschafts- u. Küchenleitungen</p> <p><b>Referentin: Bettina Kasper</b>            Dipl. Pflegepädagogin (FH), Dipl. Sozialwirtin (FH)</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b>            Hotel Große Kettler/Schepers, Bahnhofstraße 11 in 49196 Bad Laer</p>	<p><b>120,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke            und Mittagessen</p>
<p><b>Kurs 74.93.11</b>  <b>13.08.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p> <p><b>Kurs 74.93.12</b>  <b>11.02.2011</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Teambesprechungen – mal anders!</b></p> <p>Haben Sie auch manchmal keine Lust auf Teambesprechungen? Auf endlose Gespräche, von denen Sie den Eindruck haben, dass sie wenig effektiv sind und bei der nächsten Besprechung alles erneut diskutiert wird? Aber es geht auch anders. Mit einfachen Methoden und ein paar Tricks moderieren Sie Ihre Dienstbesprechungen und Teamtage zu einem strukturierten und zugleich effizienten Instrument.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Teamleiter im Gesundheitswesen</p> <p><b>Referentin: Elke Heidorn</b>            Dipl. Pflegewirtin, Fachkrankenschwester für Psychiatrie</p> <p><b>Veranstaltungsort:</b>            Campotel, Heidland 65 in Bad Rothenfelde</p>	<p><b>120,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke            und Mittagessen</p>
<p><b>Kurs 40.82.32</b>  <b>19.08.2010</b>            10.00 – 17.00 Uhr</p>	<p><b>Fortbildung im Bereich Hygiene</b>  <b>Hygiene aktuell</b></p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchfallerkrankungen</li> <li>• Übung zur Erkennung von Risikobereichen der Hygiene, die für die Erregerverbreitung in den Häusern wichtig sind</li> <li>• Maßnahmen zur Eindämmung der Risiken</li> </ul> <p>Der Schwerpunkt der Fortbildung liegt im stationären Bereich.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> ehemalige TeilnehmerInnen der Hygienefortbildung, Pflegedienstleitungen, Hauswirtschafts- und Küchenleitungen</p> <p><b>Referent: Dr. Jan Ohme</b>            Hygienebeauftragter in der Altenpflege, CSC Commercial and Scientific Consultance, Langenfeld</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
<p><b>Kurs 40.82.33</b>  <b>20.08.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Fortbildung im Bereich Hygiene</b>  <b>MRSA/ORSA und ESBL</b></p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Übung zur Erkennung von Risikobereichen der Hygiene, die für die Erregerverbreitung in den Häusern wichtig sind</li> <li>• Maßnahmen zur Eindämmung der Risiken</li> <li>• Übung zur Umsetzung von Maßnahmen; Problembereiche: Händehygiene, Übergabe, Pflegeutensilien, Fahrzeuge</li> <li>• Merkblätter für Angehörige</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b> Qualitätssicherungs- und Hygienebeauftragte, Leitungskräfte und MitarbeiterInnen ambulanter und stationärer Pflegeeinrichtungen</p> <p><b>Referent: Dr. Jan Ohme</b>            Hygienebeauftragter in der Altenpflege, CSC Commercial and Scientific Consultance, Langenfeld</p>	<p><b>100,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 11.93.19</b>  <b>27.09.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Eine angemessene Ernährung</b>  <b>bei Dekubitus, Krebserkrankung und am Lebensende</b></p> <p>Eine bedürfnisorientierte und bedarfsgerechte Ernährung unterstützt Wundheilungsprozesse und bringt Lebensqualität bis zum letzten Atemzug. Bei einem Dekubitus bringt die beste Wundversorgung keine Heilung, wenn nicht die notwendigen Baustoffe durch die Ernährung zur Verfügung gestellt werden. In den verschiedenen Stadien einer Krebserkrankung wiederum bedarf es der genauen Diagnose, welche Form der Ernährung verträglich und sinnvoll ist. Und wie verhält es sich am Lebensende? Wie wird Hunger und Durst empfunden und welche Maßnahmen sollten für den Sterbenden ergriffen werden?            Sie erhalten grundlegende Informationen zu diesen drei Themenschwerpunkten</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Fachkräfte aus der Hauswirtschaft, Pflegefachkräfte und Interessierte aus der Pflege</p> <p><b>Referentin: Sabine Pieck</b>, Dipl. Oecotrophologin</p>	<p><b>110,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 12.83.44</b>  <b>29.09.2010</b>            9.30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Der Einsatz von ätherischen Ölen in der Pflege</b></p> <p>Ätherische Öle werden seit vielen Jahren schon erfolgreich in der Krankenpflege eingesetzt. Sie sind eine wertvolle Unterstützung in der Begleitung schwerstkranker und sterbender Menschen, da sie sich sowohl auf körperliche Symptome als auch auf seelische Empfindungen lindernd auswirken.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften und Wirkweisen von ätherischen Ölen,</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Dosierungsanleitungen</li> <li>• Bewährte Rezepturen für somatische und psychische Beschwerdebilder</li> <li>• Raumaromatisierung</li> <li>• Bäder und Waschungen</li> <li>• Aromamassagen</li> </ul>	<p><b>105,00 €</b></p> <p>inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

Datum	Veranstaltung	Gebühr
	<p><b>Zielgruppe:</b>            examinierte Pflegekräfte und HospizmitarbeiterInnen            Vorkenntnisse im Bereich Aromapflege sind für das Seminar nicht erforderlich.</p> <p><b>Referentin: Christine Rühlmann</b>            examinierte Krankenschwester, Fachkraft für Palliativpflege, ausgebildet in Aromapflege</p>	
<p><b>Kurs 14.93.27</b>  <b>15.11.2010</b>            9:30 – 16.30 Uhr</p>	<p><b>Und es war einmal... – mit Märchen Erinnerungen wecken</b>  <b>Workshop für Pflegenden und Betreuende in der Altenpflege</b></p> <p>In der Kindheit haben wir sie gehört: die Märchen. So sind sie eine Verbindung zu uns selbst - zu unseren Erinnerungen, zu unseren Bildern und Gefühlen. Gerade ältere Menschen lieben es, die Zeit rückwärts zu drehen und noch einmal ihre Kindheit anzuschauen. Das Märchen erzählen unterstützt diesen Wunsch der älteren Menschen auf eine phantasievolle und sinnliche Weise. Es weckt Erinnerungen und lässt Geborgenheit entstehen.</p> <p>Dieser Workshop gibt Interessierten aus dem Bereich der Pflege und Betreuung älterer Menschen einen Einblick in die Erzählkunst. Die Dozentin arbeitet u. a. in Pflege- und Betreuungseinrichtungen im Bereich der Ressourcenaktivierung durch Märchen. Sie legt in diesem Workshop den Schwerpunkt auf das Erzählen und das Erfinden eigener Märchen, die aus unserem Leben entstehen. Wenn wir beginnen, uns selbst im Märchen zu entdecken, können wir das Buch beiseite legen und frei erzählen. So entsteht eine andere Kontakt- und Kommunikationsebene mit den Zuhörern. Methodisch baut Sabine Meyer den Workshop mit praktischen Erzählübungen und verschiedenen Impulsen aus dem Bereich Präsentieren, Kreativität und Wissen auf.</p> <p>Bitte kommen Sie in bequemer Kleidung.</p> <p><b>Referentin: Sabine Meyer</b>            Märchenausbildung (Münchener Märchenschule), Psychologische Beraterin (Diplom, Studiengemeinschaft Darmstadt).</p>	<p><b>95,00 €</b>            inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>
<p><b>Kurs 12.83.45</b>  <b>24.11.2010</b>            15.00 – 17.30 Uhr</p>	<p><b>Die Förderung der oralen Ernährung bei Schluckstörungen (Dysphagie)</b></p> <p>Die regelmäßigen Mahlzeiten sind oft das einzige „Highlight“ des Tages, denn appetitliches Essen bedeutet Lebensqualität. Aber was ist, wenn Schluckstörungen eine ausreichende Ernährungs- und Flüssigkeitsversorgung verhindern? Dann braucht es einen gut abgestimmten Speiseplan sowie qualifiziertes Pflegepersonal, welches die nötige Unterstützung gibt.</p> <p><b>Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie und Physiologie des Schluckaktes</li> <li>• Die Schluckstörung</li> <li>• Förderung der oralen Ernährung</li> <li>• Unterstützung bei der Schluckstörung</li> <li>• Einsatz von Hilfsmitteln</li> </ul> <p><b>Zielgruppe:</b>            Personen, die mit Patienten/Bewohner mit Schluckstörungen pflegen und betreuen</p> <p><b>Referentin: Daniela Hardt</b>, staatlich anerkannte Logopädin</p>	<p><b>50,00 €</b>            inkl. Unterrichtsmaterial            Kaffee und Kaltgetränke</p>

# Inhouse- Seminare

**Maßgeschneidert für Ihr Unternehmen**

**– organisiert durch die Nds. Akademie!**

## **Inhouse-Seminare bieten viele Vorteile:**

- Wir kommen in Ihre Einrichtung, das spart Zeit und Kosten.
- Sie können viele Ihrer Mitarbeiter/innen gleichzeitig schulen.
- Schulungsinhalte werden auf Ihre speziellen Bedürfnisse zugeschnitten.
- Sie können sich Ihr spezifisches Fortbildungsprogramm zusammenstellen.
- Sie können sich mit anderen Einrichtungen in Ihrer Region zusammenschließen, um die anfallenden Fortbildungskosten zu teilen.

## **Hier ein Auszug unserer Schulungsangebote:**

Selbstverständlich können sämtliche Tagesseminare aus diesem Programm, als Inhouse-Schulung gebucht werden.

- (1) Kundenerwartungen und Kundenzufriedenheit
- (2) Die richtige Ernährung im Alter und bei Erkrankungen
- (3) Einführung von Expertenstandarts
- (4) Hospizliche Arbeit und Palliative Care
- (5) Effektives Arbeiten durch gelungene Kommunikation und Transparenz
- (6) Schulungen für Führungskräfte
- (7) Personalmanagement
- (8) Diabetes Mellitus: Krankheitsbild, Behandlung, Schulung, Ernährung
- (9) Lagerungsmöglichkeiten/Transfer ohne zu heben unter kinästhetischen Aspekten
- (10) Pflegedokumentation
- (11) Wenn der MDK die Einrichtung prüft. Vorbereitung der Begutachtung der Pflegequalität nach §114 SGB XI

**Nutzen Sie diese Form der Weiterbildung. Wir beraten Sie gerne!**

**Ansprechpartnerin: Gabriele Nauber 0 54 24 / 801-161**

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Niedersächsischen Akademie für Fachberufe im Gesundheitswesen e. V.

**Anmeldungen** müssen *schriftlich* erfolgen. Die Anmeldung erfolgt für das Seminar und bezieht sich nicht ausschließlich auf das Veranstaltungsdatum. Terminverschiebungen sind möglich (siehe unten). Sie erhalten eine Anmeldebestätigung und eine Wegbeschreibung. Bitte überweisen Sie die Seminargebühr unter Angabe der Rechnungsnummer und Ihres Namens erst **nach Erhalt der Rechnung**. Bei Fortbildungsreihen sind Ratenzahlungen auf Anfrage möglich. Hierfür erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 40 €. Eine Teilnahmebescheinigung wird nur nach vollständiger Bezahlung des Rechnungsbetrages ausgestellt.

**Stornierungen** müssen *schriftlich* erfolgen! Bei jeder Abmeldung entstehen Bearbeitungsgebühren von 20 €. Weiterbildungen: Bei Abmeldungen von unter 6 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % und bei Abmeldungen unter 3 Wochen vor Seminarbeginn werden 100 % der Seminargebühren in Rechnung gestellt. Ein gerichtliches Mahnverfahren berechtigt die Niedersächsische Akademie, den Teilnehmer von der Weiterbildung auszuschließen.

**Tagesseminare und Inhouse Schulungen:** Bei Abmeldungen unter 3 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % und bei Abmeldungen unter 1 Woche vor Seminarbeginn werden 100 % der Seminargebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist nach Absprache möglich.

Die Niedersächsische Akademie behält sich einen **Rücktritt oder eine Seminarverschiebung** aus wichtigen Gründen vor, insbesondere bei zu geringer Teilnehmerzahl und sonstigen von uns nicht zu vertretenden Anlässen. Schadenersatzansprüche bestehen nicht. **Bei Rücktritt** werden bezahlte Kursgebühren erstattet. Bei einer **Seminarverschiebung** erfolgt eine rechtzeitige Benachrichtigung. Sollte eine Teilnahme zu dem neuen Termin nicht möglich sein, muss auf jeden Fall eine **schriftliche** Abmeldung des Seminarteilnehmers erfolgen. Hierfür wird keine Bearbeitungsgebühr erhoben.

Die Niedersächsische Akademie behält sich vor, einen Wechsel in der Person des Dozenten vorzunehmen. Soweit der Gesamtzuschnitt der Veranstaltung nicht beeinträchtigt wird, berechtigen der Wechsel des Dozenten und Verschiebung im Ablaufplan weder zum Rücktritt vom Vertrag noch zur Minderung des Entgeltes.

**Veranstaltungsort:** Falls im Programm nicht gesondert aufgeführt, finden die Seminare im Gesundheitszentrum Bad Laer, Grüner Weg 1, 49196 Bad Laer statt.

**Über ausführliche Kursinhalte und weitere Fortbildungsangebote informieren Sie sich bitte im Internet unter [www.Niedersaechsische-Akademie.de](http://www.Niedersaechsische-Akademie.de) Sie erreichen uns montags bis freitags in Zeit von 8.00 – 12.00 Uhr unter Telefon 05424 / 801-161.**

**Niedersächsische Akademie für Fachberufe im Gesundheitswesen e.V.  
Grüner Weg 1, 49196 Bad Laer · eMail: [niedersaechsische.akademie@sanicare.de](mailto:niedersaechsische.akademie@sanicare.de)**

**Bitte schicken Sie diese Anmeldung an die Niedersächsische Akademie für Fachberufe im Gesundheitswesen e.V., Grüner Weg 1, 49196 Bad Laer oder per Fax an 0 54 24 / 8 01-1 63**

## Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich für folgende Veranstaltung an. Die Geschäftsbedingungen der Niedersächsischen Akademie erkenne ich an:

Kurs-Nr./Veranstaltungsdatum \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Titel \_\_\_\_\_

### TeilnehmerIn:

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon/Fax/E-Mail \_\_\_\_\_

Berufsbezeichnung \_\_\_\_\_

rechtsverbindliche Unterschrift TeilnehmerIn \_\_\_\_\_

### Rechnungsanschrift (falls abweichend):

Einrichtung \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon/Fax/E-Mail \_\_\_\_\_

rechtsverbindliche Unterschrift u. Stempel der Einrichtung \_\_\_\_\_